

Rezept Schiblis Pfeffer-Steak mit Champagner-Spargel

 hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/rezept-schiblis-pfeffer-steak-mit-champagner-spargel,kochen-3678.html

Ein Rezept von Klaus Breinig, Koch und Grillweltmeister

Zutaten:

Für die Kartoffeln:

500-600 g Neue Kartoffeln (Minikartoffeln)

Für das Rinderfilet:

- 500g Rinderfilet
- 150ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl

Für den Spargel:

- 1 kg Spargel
- etwas Zucker
- ein paar Tropfen Zitrone

Für die Champagner-Pfeffer-Sauce:

- 4 Eigelb
- 80 ml Champagner
- 200g Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln kurz waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken und nicht kochen, sondern nur 15 bis 18 Minuten sieden lassen, bis der gewünschten Gargrad erreicht ist. Die Kartoffeln im Wasser abkühlen lassen.

Das Rinderfilet in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer heißen, mit Krepppapier ausgeölten Pfanne ganz kurz von beiden Seiten anbraten, sodass eine schöne Farbe entsteht. Die Hitze herunterschalten und das Fleisch herausnehmen. Die Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sahne ablöschen und einköcheln lassen. Nun die Rinderfilets in der Sahne von beiden Seiten 5-6 Minuten köcheln lassen.

Den Spargel schälen. Vor dem Schälen die "Füße" des Spargels abschneiden. Die Schalen ins Wasser geben und mit Zitrone und Zucker einmal aufkochen lassen. Die Schalen herausholen und in dem Wasser den Spargel garziehen lassen. Auch hier darf der

Spargel nicht kochen.

Die Eigelbe und den Champagner in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern (wer mag, kann noch gerösteten, klein gehackten Pfeffer hinzugeben). Die Eigelbe mit dem Champagner im Wasserbad aufschlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Wenn die Sauce leicht bindet, die Schüssel aus dem Wasserbad herausnehmen und langsam die fließende Butter unterrühren. Nun nur noch Abschmecken. Fertig!

Sendung: hr-fernsehen, "Klaus kocht vorm Haus", 27.04.2020, 21:00 Uhr